

Рекомендації здійснення закупівель у сфері організації харчування затверджено

Восени 2019 року за ініціативи Першої леді Олени Зеленської було створено міжвідомчу робочу групу з метою вивчення поточного стану системи харчування в українських школах, до складу якої увійшли й представники Мінекономіки. У ході проведення комплексного обстеження шкіл майже на всій території України виявлено низку ключових проблем і, як наслідок, розроблено пакет документів, зокрема **Методичні рекомендації щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти, ключові моменти яких наведено нижче.**

Так, на виконання пункту 18 частини 1 статті 9 [Закону України «Про публічні закупівлі»](#) (далі — Закон) та з метою удосконалення нормативно-правової бази, у тому числі щодо норм харчування, створення належних умов для безпечного та якісного харчування та підвищення ефективності закупівель у даній сфері Мінекономіки розроблено та затверджено **Методичні рекомендації щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти** ([наказом Мінекономіки від 30.10.2020 № 2208](#)), які містять:

основні вимоги до тендерної документації із урахуванням специфіки предмета закупівель товарів і послуг (далі — закупівля) у сфері організації харчування в закладах освіти;

особливості здійснення закупівель товарів, які включено до розділу ДК 021:2015-15000000-8 «Продукти харчування, напої, тютюн та супутня продукція» (далі — Товари), та послуг за кодами ДК 021:2015-55520000-1 «Кейтерингові послуги», ДК 021:2015-55510000-8 «Послуги їдалень» (далі — Послуги).

Оскільки дотримання даних Методичних рекомендацій допоможе замовникам та учасникам публічних закупівель якісно організувати й проводити тендери у сфері організації харчування в закладах освіти в повній відповідності до чинного законодавства та максимально попередити ймовірність постачання до шкільних їдалень небезпечних або неякісних харчових продуктів, пропонуємо коротко зупинитися на основних моментах даного предмета закупівлі.

Визначення предмета закупівлі та його очікуваної вартості

Відповідно до рекомендацій Мінекономіки визначення замовником очікуваної вартості товарів і послуг у сфері організації харчування складається з декількох етапів.

Зупинимось лише на деяких:

замовник керується вартісними межами, встановленими частиною 1 статті 3 Закону;

закупівля здійснюється відповідно до затвердженого плану закупівель, оприлюднення якого рекомендовано здійснювати заздалегідь, наприклад, на початку року, що сприятиме підвищенню рівня конкуренції серед учасників процедури закупівлі та результативності тендеру;

застосування проведення попередніх ринкових консультацій з метою аналізу ринку (через електронну систему закупівель шляхом надсилання запитань замовником та отримання відповідей від зацікавлених суб'єктів господарювання або шляхом організації відкритих зустрічей);

визначення очікуваної вартості предмета закупівлі рекомендовано визначати з урахуванням вимог пунктів 1-3 розділу III Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Мінекономіки від 18.02.2020 р. № 275, та рішення органів місцевого самоврядування (у разі наявності такого рішення).

Формування тендерної документації

Фактично тендерна документація є свого роду інструкцією, на підставі якої учасники будуть формувати та готувати свої тендерні пропозиції, тому варто уникати вимог, які можуть вважатися дискримінаційними.

Під час формування тендерної документації Мінекономіки акцентовано увагу на конкретизації вимоги щодо подання документів у складі тендерних пропозицій іноземними учасниками процедури закупівлі або надання відповідної інформації у разі, якщо такі документи не передбачено законодавством країни, у якій зареєстровані такі учасники.

Закон дає право замовникам встановлювати для учасників торгів кваліфікаційні критерії та вимагати їх документального підтвердження. Перелік кваліфікаційних вимог до учасників визначений статтею 16 Закону. Враховуючи специфіку даного предмета закупівлі, пропонуємо зупинитись лише на деяких з них.

1. Наявність обладнання, матеріально-технічної бази та технологій.

Замовник може передбачити в тендерній документації **перелік обладнання та матеріально-технічної бази, які необхідні та достатні для надання послуг, наприклад: склади, приміщення, хорчоблоки, транспортні засоби, холодильне обладнання тощо. На підтвердження наявності складів, приміщень та**

харчоблоків замовник може встановити вимогу щодо документального підтвердження у вигляді:

договорів про право власності або інших правочинів, що підтверджують право власності учасника закупівлі, завірених належним чином;

договорів оренди / суборенди, лізингу / сублізингу об'єктів матеріально-технічної бази та інших правочинів, передбачених законодавством, завірених належним чином;

актів приймання-передачі об'єктів матеріально-технічної бази або інших документів, передбачених умовами договорів або законодавством, що підтверджують передання учаснику процедури закупівлі об'єктів матеріально-технічної бази, завірених належним чином.

Також замовнику слід вимагати **інформацію щодо наявності експлуатаційного дозволу для потужностей виробництва** та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження або державної реєстрації потужностей з виробництва та/або обігу харчових продуктів у випадках, визначених статтями 23 та 25 Закону про безпечність;

2. Наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід.

Для підтвердження наявності в учасника процедури закупівлі працівників відповідної кваліфікації замовник може встановити вимогу щодо документального підтвердження у вигляді:

трудових книжок;

наказів про призначення на посаду або наказів про сумісництво;

цивільно-правових угод з особами, що будуть задіяні учасником процедури закупівлі;

інших документів, передбачених законодавством та які підтверджують наявність правовідносин учасника процедури закупівлі з відповідними працівниками.

Рекомендовано передбачати в тендерній документації подання копій документів про освіту відповідних працівників, підтвердження проходження працівниками навчання з питань гігієни та розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), та копії чинних медичних книжок з відмітками про проходження ними обов'язкового профілактичного медичного огляду.

Розрахунок чисельності працівників (технолог, повар, кухонний робітник, комірник тощо), які безпосередньо беруть участь у наданні Послуг, рекомендовано **здійснювати відповідно до Типових штатних нормативів закладів загальної середньої освіти**, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 06.12.2010 № 1205, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 22.12.2010 за № 1308/18603;

3. Наявність досвіду виконання аналогічного (аналогічних) за предметом закупівлі договору (договорів).

У разі встановлення такого кваліфікаційного критерію замовник може передбачити в тендерній документації вимогу щодо надання документального підтвердження у вигляді:

аналогічного договору (договорів) за предметом закупівлі з усіма додатками та невід'ємними частинами договору;

документів, які підтверджують виконання аналогічного договору (договорів) за предметом закупівлі, зокрема акти наданих послуг, поставки товарів або товаро-транспортні накладні.

Слід звернути увагу, що при закупівлі послуг замовнику рекомендовано визначити критерій аналогічності договору шляхом **зазначення конкретного предмета договору**.

Визначення технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

Задля встановлення чітких вимог до технічних та якісних характеристик предмета закупівлі замовникам рекомендовано враховувати наступне:

маркування товарів повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»;

замовнику рекомендовано посилатися в тендерній документації на конкретне маркування, у тому числі маркування або сертифікати:

- що підтверджують відповідність еквівалентним вимогам;
- видані органами з оцінки відповідності.

Крім того, під час проведення процедури закупівлі послуги в тендерній документації замовнику рекомендовано встановлювати вимоги щодо наявності чинних договорів, предметом яких є вивезення та утилізація відходів, наявність графіків, маршрутів постачання та обсягів постачання товарів з урахуванням термінів їх придатності та наявності умов для їх зберігання, транспортування швидкопсувних, охолоджених або заморожених товарів.

З метою належного забезпечення особливих дієтичних потреб певних груп учнів замовнику рекомендовано зазначати в тендерній документації інформацію щодо орієнтовної кількості таких учнів та видів таких потреб.

Критерії оцінки

Для визначення найбільш економічно вигідної пропозиції Мінекономіки рекомендовано замовнику при формуванні тендерної документації застосовувати інші критерії, окрім ціни, зокрема: вартість життєвого циклу або ціна / вартість життєвого циклу разом з іншими критеріями оцінки, а саме: умови оплати, строк виконання, гарантійне обслуговування, передача технологій та підготовка управлінських, наукових і виробничих кадрів тощо.

При цьому вага цінового критерію не може бути нижчою ніж 70 відсотків, крім застосування процедури конкурентного діалогу.

Загальні рекомендації до проєкту договору

Фінальним кроком у підготовці тендерної документації є розробка проєкту договору, який максимально сприятиме успішному завершенню процедури закупівлі. На цьому етапі також є свої особливості, які чітко визначені в Методичних рекомендаціях. Водночас звертаємо увагу на включення до проєкту договору замовниками вичерпного переліку випадків, визначеного статтею 41 Закону, коли можуть змінюватись істотні умови договору, та безпосередньо самого порядку зміни цих умов. Також враховуйте, що дані підстави внесення змін до договору застосовують після його підписання до виконання зобов'язань сторонами в повному обсязі.

Крім того, Мінекономіки рекомендує включення до проєкту договору чітко визначений порядок надання Послуг або постачання Товарів, а також дії замовника в разі, якщо такі послуги або товари не відповідають визначеним вимогам якості.

Не ігноруйте зазначення умови забезпечення учасником процедури закупівлі наявності переліку обов'язкової інформації про харчові продукти на кожен їх партію на момент постачання харчового продукту замовникові відповідно до вимог статті 6 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

Отже, для уникнення всіх проблемних аспектів на ланцюжку від виробника харчових продуктів до отримання учнем готової страви, врахування всіх ключових моментів, пов'язаних із організацією і проведенням закупівель, які здійснюються у сфері харчування в закладах освіти, слід враховувати розроблені Методичні рекомендації, що ґрунтуються на вимогах Закону і враховують особливості, які містить Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Детальніше з рекомендаціями можна ознайомитися за [посиланням](#).